CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)



Date limite de réception des offres : lundi 28 juillet 2014 à 12 h.

FOURNITURE EN DENREES ALIMENTAIRES DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE SEES

1ERE PARTIE : DEFINITION DES PRODUITS

Article 1er : Objet du marché

Le présent marché public est réalisé pour la fourniture en denrées alimentaires des restaurants scolaires de Sées situés dans les écoles de la Lavanderie et de Louis Forton.
Celui-ci est conclu dans le cadre d'une démarche de restauration dite « responsable », qui respecte trois règles d'or : « qualité, respect des sols et saisonnalité ».
Ainsi, pour gérer son assiette autrement, la ville de Sées s'engage dans une démarche responsable afin de favoriser un autre mode de consommation respectant la saisonnalité des produits, les modes de production écologiques, tout en ayant une qualité supérieure dans ces produits.
La fonction de ce marché est sociale, à savoir : proposer à ses convives des repas équilibrés à des prix réduits.
Ce marché répondra aux recommandations nutrition du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) rendues en août 2013, ainsi qu'au plan national de nutrition et de santé 2011-2015 (PNNS).
Les objectifs nutritionnels généraux visés par ces recommandations sont les suivants :
- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- augmenter les apports de fer ;
- augmenter les apports calciques.

Le présent CCTP a pour but de définir les différentes caractéristiques techniques des denrées alimentaires.

A titre d'information, ce marché est conclu pour un service d'environ 230 repas par jour de scolarité (soit 144 jours par an).

Les références, les moyens financiers et en personnel de l'entreprise doivent être fournis avec la proposition.

Pour chacun des lots de produits frais (lot 1 à 9), la personne publique attribuera le lot à deux ou trois titulaires, si le nombre d'offres le permet.
Les critères de sélection des offres étant basés sur la qualité des produits et le respect des conditions de livraison, il est conseillé aux fournisseurs de fournir les pièces et les renseignements correspondants aux cahiers des charges suivant : agrément, certification, label, lieux d'approvisionnement, temps de transport afin de permettre à la personne publique d'effectuer sa sélection.

Article 2 : Exigences essentielles

Les produits commandés et livrés devront satisfaire au minimum aux dispositions édictées en la matière par les lois, décrets, arrêtés et décisions du Groupement Permanent d'Etudes des Marchés pour la fourniture des Denrées Alimentaires (GPEM/DA).
En tout état de cause, les produits doivent répondre aux normes en matière d'hygiène et de salubrité, avoir l'agrément des services vétérinaires, répondre aux dispositions règlementaires, aux directives communautaires relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires et aux dénominations de vente.
Les fournisseurs doivent, en outre, être en mesure de certifier la conformité de leur entreprise concernant les textes législatifs sur l'hygiène alimentaire.

2-1. DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

- décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
- l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
- décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration scolaire.

2-2. TRANSPORT

Les produits réfrigérés et surgelés sont livrés dans les véhicules adaptés, disposant d'un agrément sanitaire en cours de validité.

Le transport doit pouvoir être tracé sans ambiguïté et les documents de suivi présentés au service de la restauration municipale à sa demande.

Le personnel de transport doit également respecter des règles strictes de propretés et d'hygiène, mains propres, tenue adéquate..., afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

La méthode HACCP doit être appliquée.

Température des camions

Le transport des fournitures doit respecter les textes règlementaires, en particulier l'arrêté du 20 juillet 1998, fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
Les véhicules de livraison doivent être maintenus dans un parfait état de propreté.
Les camions de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifique. Dans certains cas, des véhicules isothermes pourront être tolérés. Les véhicules doivent être agréés.
Les produits surgelés ou congelés doivent être conservés dans des chambres froides à une température inférieure ou égale à -18° C, y compris au cours des entreposages successifs que peuvent subir les produits jusqu'au moment de la livraison. La température des produits surgelés transportés doit être inférieure à -18° C.
Le contrôle de la température des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général, à l'extérieur du véhicule. Il sera effectué à chaque livraison par les agents du service de restauration municipale de la ville de Sées.
La partie du camion destinée à recevoir les denrées doit être facile à nettoyer et à désinfecter, et construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables et imputrescibles.
Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires devront être conformes aux règlements pris en la matière afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques.
Si par nécessité, il est placé un système de ventilation, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillure.

2-3. LIVRAISON

Livraison souhaitée

Les livraisons seront faites par les fournisseurs aux heures indiquées par la collectivité territoriale, à l'adresse de la cantine.
Les livreurs porteront une tenue adaptée à la manipulation des denrées et répondant aux normes d'hygiène en vigueur. Les véhicules utilisés pour la livraison des denrées répondront également aux normes d'hygiène en vigueur.
Les livraisons seront effectuées par le fournisseur dans le délai fixé lors de la prise de commande.

Les produits devront être livrés à la cuisine centrale, située à l'école Louis Forton.
Les livraisons s'effectuent du lundi au vendredi pendant les périodes scolaires selon les besoins du restaurant.
Elles s'effectueront de 7h à 10h.
Le strict respect de ces horaires sera exigé pour des questions de fonctionnement, le service se réservant le droit de refuser la marchandise en dehors de ceux-ci.
Le fournisseur s'engage à respecter le poids et les unités commandés, sous peine de refus de la commande globale. En cas de rupture de stock, le fournisseur s'engage à prévenir la cantine au moins 48 heures à l'avance.

Livraison non conforme

En cas de non-correspondance entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le dit-bon et son duplicata seront rectifiés pour la signature des deux parties.
Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le pouvoir adjudicateur peut mettre le titulaire du marché en demeure :
- de reprendre immédiatement l'excédent de la livraison,
- de compléter la livraison dans les délais les plus brefs.

Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison établi en deux exemplaires, l'original étant destiné à l'administration de Sées, sa copie au fournisseur.

En cas de non-respect de la livraison par rapport au bon de commande, le titulaire du marché recevra un premier avertissement écrit. Suite au deuxième avertissement, le marché peut être résilié de plein droit.

Contrôle de qualité

Les opérations de vérification porteront sur :
- le poids des marchandises livrées,
- la qualité des marchandises,
- la conformité de la livraison par rapport à la commande,
- la température des denrées périssables,
- les conditions de livraison,
- l'étiquetage et l'intégrité des emballages,
- la date de validité de l'agrément du véhicule de livraison.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou de la commande (en particulier sur le respect des températures), elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du responsable de la cantine.
La restauration municipale de Sées se réserve le droit de faire procéder à toute analyse de fourniture livrée, à titre d'information ou de contrôle, par un laboratoire habilité à de telles analyses.

2-4. DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMBALLAGE ET AU CONDITIONNEMENT

Ces dispositions sont communes à l'ensemble des lots sous réserve des dispositions prévues à l'article III.
Ainsi les palettes filmées utilisées pour la livraison ne devront pas dépasser 1,80 m. Elles ne devront pas non plus être superposées l'une sur l'autre.
En cas de conditionnement dans des poches plastiques, chaque poche devra comporter l'étiquetage règlementaire propre à chaque nature de produit.
Les produits surgelés doivent être conditionnés soit dans des cartons paraffinés, soit dans des poches plastiques alimentaires, conditionnées en carton pour la cantine.

L'emballage utilisé doit permettre de conserver les propriétés organoleptiques et autres critères qualitatifs du produit ; de le protéger contre d'éventuelles contaminations et altérations ; ne communiquer ni odeur, ni saveur, ni autre caractéristique étrangère.
La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable.

2-5. BON DE LIVRAISON

Chaque fourniture sera accompagnée d'un bon de livraison chiffré, mentionnant :
- la date d'expédition
- la référence de la commande au marché
- l'identification du titulaire
- l'identification du destinataire
- l'identification des produits livrés
- les quantités nettes livrées
- les prix unitaires HT et TTC

2-6. DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les produits devront répondre aux prescriptions de la circulaire du 2 mai 2008, relative à l'exemplarité de l'état en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Article 3 : Tableau des lots

Numéro de lot	Désignation du lot
Lot n°1	Fruits frais, 4ème et 5ème gamme
Lot n°2	Légumes frais
Lot n°3	Légumes et fruits frais issus de l'agriculture biologique
Lot n°4	Viandes et charcuteries fraiches
Lot n°5	Viandes et charcuteries fraiches issues de l'agriculture biologique
Lot n°6	Produits laitiers et avicoles
Lot n°7	Produits laitiers et avicoles issus de l'agriculture biologique
Lot n°8	Pain frais
Lot n°9	Pain frais issu de l'agriculture biologique
Lot n°10	Epicerie
Lot n°11	Epicerie issue de l'agriculture biologique
Lot n°12	Produits carnés surgelés ou congelés
Lot n°13	Produits issus de la mer surgelés ou congelés
Lot n°14	Fruits, légumes et aromatiques surgelés
Lot n°15	Préparations alimentaires élaborées surgelées
Lot n°16	Glaces, pâtisseries surgelées et ovo-produits surgelés
Lot n°17	Boissons et vins

2EME PARTIE : DESCRIPTIONS TECHNIQUES DES PRODUITS ET DISPOSITIONS PARTICULIERES

L'ensemble des produits proposés par le fournisseur doit être conforme à la règlementation en vigueur.

LOT N°1 : Fruits frais 4ème et 5ème gamme

Pour rappel les fruits frais de 4ème gamme sont les fruits crus prêt à l'emploi, et les fruits de 5ème gamme sont les fruits cuits prêt à l'emploi.
Les denrées livrées devront être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la règlementation en vigueur le jour de la livraison.
Pour chaque denrée, le calibre de la fourniture admise est celui qui est indiqué lors de la commande.
Les fournitures seront de première fraîcheur.
Les agrumes et les fruits frais seront à maturité le jour de la consommation. Ils devront être exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère, et présenter une couleur correspondante à leur variété.
Enfin, les fruits devront être mûrs (maturité conforme aux usages loyaux et constants de commerce). Les fruits livrés étant consommés le jour J ou J+1, la livraison ne doit comporter que des fruits mûrs.

L'emballage doit être conforme à la règlementation en vigueur et doit porter les indications suivantes :
- le nom de l'exploitation,
- le pays d'origine,
- la variété,
- le calibre,
- la catégorie (extra, I, II) : les fruits devront être de catégorie I, ou extra en fonction de la saison. Dans des cas exceptionnels, des marchandises de catégorie II pourront être acceptées.

Produits demandés et calibrage : A titre indicatif, voici le calibrage préconisé par la collectivité. Les offres des candidats pourront s'en écarter légèrement tout en respectant les minimas légaux imposés par la règlementation européenne (règlement 543/2011), ainsi que ceux imposés par la catégorie (extra ou I).
- abricots : calibre A (40/45) ou AA (45/50)
- banane : fruit d'une longueur minimal de 17 cm.
- cerise : calibre 20-22 (diamètre de 20 à 22 mm) ou 22-24 (diamètre de 22 à 24 mm)
- citrons : calibre 3 ou 4 (soit un diamètre de 58 à 72 mm)
- clémentines : calibre 1 ou 2 (soit un diamètre de 58 à 74 mm)
- fraises : barquette de 500 grammes, avec des fruits d'un diamètre minimal de 18 mm
- kiwi : poids minimum de 90g, de préférence calibre 30 ou 27
- nectarines : calibre B (de 61 à 67 mm)
- oranges : calibre de 4 à 6 (70 à 88 mm)
- pêches : calibre B (de 61 à 67 mm de diamètre)
- poires : calibre 60/65 (différentes variétés selon la saison)
- pommes : (différentes variétés selon la saison), calibre minimal de 60 mm et 90g.
- prunes : calibre 50-55
- raisins : différentes variétés en saison, poids minimum de la grappe : 75g
- ananas : calibre 10 (de 1,1 à 1,3kg)

Le conditionnement assurera une protection convenable des produits.
Les livraisons peuvent être quotidiennes, du lundi au vendredi, en fonction des menus et porter sur des petites quantités. Celles-ci s'effectueront de 7h à 10h le jour de la consommation de ces derniers.

LOT N°2 : Légumes frais

Pour rappel les légumes frais de 4ème gamme sont les légumes crus prêt à l'emploi (ex : salades composées de mélanges de crudités, et les légumes de 5ème gamme sont les légumes cuits prêts à l'emploi.
Les denrées livrées devront être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la règlementation en vigueur le jour de la livraison.
Pour chaque denrée, le calibre de la fourniture admise est celui qui est indiqué lors de la commande.
Les fournitures seront de première fraicheur.
Les agrumes et les fruits frais seront à maturité le jour de la consommation. Ils devront être exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère, et présenter une couleur correspondante à leur variété.
Enfin, les légumes devront être mûrs (maturité conforme aux usages loyaux et constants de commerce). Les légumes livrés le jour J étant consommés le jour J+1, la livraison ne doit comporter que des légumes mûrs.

L'emballage doit être conforme à la règlementation en vigueur et doit porter les indications suivantes :
- le nom de l'exploitation,
- le pays d'origine,
- la variété,
- le calibre,
- la catégorie (extra, I, II) : les légumes devront être de catégorie I, ou extra en fonction de la saison. Dans des cas exceptionnels, des marchandises de catégorie II pourront être acceptées.

Le conditionnement assurera une protection convenable des produits.
Celles-ci s'effectueront de 7h à 10h le jour de la consommation de ces derniers.

<u>Légumes devant être considérés comme prioritaires dans l'offre du candidat :</u>

Pommes de terre, artichauts, asperges, aubergines, avocats, betteraves, haricots, tomates, choux de Bruxelles, carottes, choux fleurs, courgettes, concombres, champignons, poireaux, poivrons, oignons, pois, céleris à côtes, épinards, pastèques, radis, salades, laitues, endives, melon : calibre 950/1100 ou 800/950
Ce sont sur ces produits que porteront les analyses les plus poussées, notamment le classement pour le critère prix.

<u>Calibrage :</u>
Ils devront respecter les calibrages nécessaires à la catégorie (extra ou I).

LOT N°3 : Fruits et légumes frais issus de l'agriculture biologique

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne). En cas d'absence de certification, l'offre ne sera pas par principe rejetée, mais le candidat devra prouver par tout moyen que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.
Ainsi, le présent lot sera conforme aux dispositions du règlement 834/2007/CE concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.
Les produits provenant d'exploitation en cours de conversion sont acceptés.

Les denrées livrées devront être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la règlementation en vigueur le jour de la livraison.
Pour chaque denrée, le calibre de la fourniture admise est celui qui est indiqué lors de la commande.
Les fournitures seront de première fraîcheur.
Les agrumes et les fruits frais seront à maturité le jour de la consommation. Ils devront être exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère, et présenter une couleur correspondante à leur variété.
Enfin, les fruits devront être mûrs (maturité conforme aux usages loyaux et constants de commerce). Les fruits livrés le jour J étant consommés le jour J+1, la livraison ne doit comporter que des fruits mûrs.

Produits demandés et calibrage : A titre indicatif, voici le calibrage préconisé par la collectivité pour les fruits. Les offres des candidats pourront s'en écarter légèrement tout en respectant les minimas légaux imposés par la règlementation européenne (règlement 543/2011), ainsi que ceux imposés par la catégorie (extra ou I).
Produits demandés et calibrage : A titre indicatif, voici le calibrage préconisé par la collectivité. Les offres des candidats pourront s'en écarter légèrement tout en respectant les minimas légaux imposés par la règlementation européenne (règlement 543/2011), ainsi que ceux imposés par la catégorie (extra ou I).

- abricots : calibre A (40/45) ou AA (45/50)
- banane : fruit d'une longueur minimal de 17 cm.
- cerise : calibre 20-22 (diamètre de 20 à 22 mm) ou 22-24 (diamètre de 22 à 24 mm)
- citrons : calibre 3 ou 4 (soit un diamètre de 58 à 72 mm)
- clémentines : calibre 1 ou 2 (soit un diamètre de 58 à 74 mm)
- fraises : barquette de 500 grammes, avec des fruits d'un diamètre minimal de 18 mm
- kiwi : poids minimum de 90g, de préférence calibre 30 ou 27
- nectarines : calibre B (de 61 à 67 mm)
- oranges : calibre de 4 à 6 (70 à 88 mm)
- pêches : calibre B (de 61 à 67 mm de diamètre)
- poires : calibre 60/65 (différentes variétés selon la saison)
- pommes : (différentes variétés selon la saison), calibre minimal de 60 mm et 90g.
- prunes : calibre 50-55
- raisins : différentes variétés en saison, poids minimum de la grappe : 75g
- ananas : calibre 10 (de 1,1 à 1,3kg)

Les légumes devront respecter les calibrages nécessaires à la catégorie (extra ou I).

Légumes devant être considérés comme prioritaires dans l'offre du candidat :
Pommes de terre, artichauts, asperges, aubergines, avocats, betteraves, haricots, tomates, choux de Bruxelles, carottes, choux fleurs, courgettes, concombres, champignons, poireaux, poivrons, oignons, pois, céleris à côtes, épinards, pastèques, radis, salades, laitues, endives, melon : calibre 950/1100 ou 800/950

Ce sont sur ces produits que porteront les analyses les plus poussées, notamment le classement pour le critère prix.

Le conditionnement assurera une protection convenable des produits.
Les livraisons peuvent être quotidiennes, du lundi au vendredi, en fonction des menus et porter sur des petites quantités. Celles-ci s’effectueront de 7h à 10h.
A titre indicatif, la municipalité envisage de faire plusieurs repas 100% bio au cours de l’année scolaire (fréquence minimale : une fois toutes les trois semaines).

LOT N°4 : Viandes et charcuteries fraiches

Produits demandés :
Escalopes de dindes, émincés de poulet, petits salés, bœuf pour bourguignon, saucisses, rôtis de porc, rôtis de dindonneau, boudin blanc, cervelas (1kg), allumettes (1kg), lardons (1kg)
Charcuterie : jambon blanc, jambon fumé, rosette, saucisson à l'ail, mousse de canard, rillette, pâté de foie, pâté de campagne
La charcuterie devra avoir été préalablement tranchée.

Pour tous les produits, l'étiquette de traçabilité devra être décollable, inscrite de manière lisible et avec une encre indélébile sur chaque unité de conditionnement.
Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GPEM/DA, ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit, proposé en livraison, devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire, notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.
L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abatage et agrément de l'abattoir).

Viande de bœuf : pour la viande de bœuf, la viande de taureau est exclue, les pièces appartiennent à la catégorie VBF ou son équivalant, sur des bêtes de race à viande.
- les viandes livrées seront découpées, parées et dégraissées et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.
- pour le bœuf bourguignon, les morceaux seront prélevés dans la basse côte. Ils sont parés, désossés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 8% sur l'ensemble d'une livraison.

Viande de veau : elle devra être livrée, présentée et étiquetée, conformément aux textes officiels. Les viandes de veau livrées proviendront de bêtes de moins de huit mois, d'origine CEE ou son équivalent.

Viande d'agneau : elle ne pourra provenir que d'ovins âgés de 3 à 6 mois.

Viande de porc : elle sera issue de cheptels sains, avec une alimentation 100 % végétale, sans farine, ni graisses animales.
Les viandes ficelées ou en morceaux pourront être conditionnées sous vide.

Volaille : tous les produits devront correspondre aux spécifications de la brochure n°5541 du GPEM/DA et provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire CE.
L'identification des produits est à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les indications suivantes : n° de l'abattoir, DLC et estampille sanitaire.
Toutes les volailles seront de qualité fermière.

LOT N°5 : Viandes et charcuteries fraiches issues de l'agriculture biologique

Produits demandés :
Escalopes de dindes, émincés de poulet, petits salés, bœuf pour bourguignon, saucisses, rôtis de porc, rôtis de dindonneau, boudin blanc, cervelas (1kg)
Charcuterie : jambon blanc, jambon fumé, rosette, saucisson à l'ail, mousse de canard, rillette.
La charcuterie devra avoir été préalablement tranchée.

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne). En cas d'absence de certification, l'offre ne sera pas par principe rejetée, mais le candidat devra prouver par tout moyen que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.
Ainsi, le présent lot sera conforme aux dispositions du règlement 834/2007/CE concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.
Les produits provenant d'exploitation en cours de conversion sont acceptés.
A titre indicatif, la municipalité envisage de faire plusieurs repas 100% bio au cours de l'année scolaire (fréquence minimale : une fois toutes les trois semaines).

Pour tous les produits, l'étiquette de traçabilité devra être décollable, inscrite de manière lisible et avec une encre indélébile sur chaque unité de conditionnement.
Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GPEM/DA, ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit, proposé en livraison, devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire, notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.
L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abatage et agrément de l'abattoir).

Viande de bœuf : pour la viande de bœuf, la viande de taureau est exclue, les pièces appartiennent à la catégorie VBF ou son équivalant, sur des bêtes de race à viande.
- les viandes livrées seront découpées, parées et dégraissées et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.
- pour le bœuf bourguignon, les morceaux seront prélevés dans la basse côte. Ils sont parés, désossés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 8% sur l'ensemble d'une livraison.

Viande de veau : elle devra être livrée, présentée et étiquetée, conformément aux textes officiels. Les viandes de veau livrées proviendront de bêtes de moins de huit mois, d'origine CEE ou son équivalent.

Viande d'agneau : elle ne pourra provenir que d'ovins âgés de 3 à 6 mois.

Viande de porc : elle sera issue de cheptels sains, avec une alimentation 100 % végétale, sans farine, ni graisses animales.
Les viandes ficelées ou en morceaux pourront être conditionnées sous vide.

Volaille : tous les produits devront correspondre aux spécifications de la brochure n°5541 du GPEM/DA et provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire CE.
L'identification des produits est à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les indications suivantes : n° de l'abattoir, DLC et estampille sanitaire.
Toutes les volailles seront de qualité fermière.

LOT N°6 : Produits laitiers et avicoles

Les desserts lactés, le lait, les fromages et les œufs devront être stockés en froid positif compris entre 0°C et +5°C jusqu'au moment de la livraison. Ils seront livrés à une température à cœur de + 5°C.
Pour garder ses caractéristiques IQF, le produit ne devra pas subir de variation de température au cours de ses manipulations et de son stockage.
Les produits devront répondre aux spécifications de la brochure

Produits demandés

Beurres : Les beurres, margarines devront être stockés en froid positif, au maximum à + 8°C, jusqu'au moment de la livraison. Ils seront livrés à une température maximum de + 8°C.
Conditionnement en plaquette de 250 grammes, et petites portions de 8 et 10 grammes.
Chaque conditionnement doit comporter le nom du produit, le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, le poids net, le pourcentage de matières grasses, la mention « salé » selon le cas, et la mention « à consommer de préférence avant …. », l'indication du jour de conditionnement, l'estampille de salubrité.
Le beurre aura une teneur en matière grasse laitière égale ou supérieure à 82% (80% s'il s'agit de beurre salé) et inférieure à 90% et une teneur maximale en matière sèche non grasses laitières de 2%.
Les produits doivent être conditionnés en portions individuelles hermétiquement closes et à l'abri de pollution de toute nature. A température ordinaire, sa surface ne doit pas être huileuse.
L'odeur et la saveur du produit doivent être franches, agréables, ce qui implique l'absence de défaut. La couleur doit être uniforme. Le beurre sera issu d'un lait de vache fraîchement collecté.
Le beurre est fabriqué à partir de crème et de lait ayant subi un traitement au moins équivalent à la pasteurisation.
Les beurres sont livrés avec une DLC d'au moins 60 jours, à la date de livraison. La fréquence des livraisons sera hebdomadaire.

Œufs :
Produits attendus : *œufs en carton de quatre-vingt-dix (pour œuf dur), œufs liquides en bidon de 1 litre pour les omelettes,*
Les produits devront être conformes à la règlementation en vigueur, il pourra être demandé au fournisseur de produire des documents de contrôle et de traçabilité.
Le fournisseur doit préciser sur le carton : la dénomination de vente, la date de ponte, la DLC, les conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, l'indication du lot de fabrication.
La date limite de consommation est de 28 jours par rapport à la date de fabrication.

Fromages :
Produits attendus : *camembert, fromage conçu à partir de lait de vache pasteurisé (vache qui rit, kiri, et p'tits louis, babybel ou équivalents), fromage ail et fines herbes (boursin ou équivalent),Saint Paulin, emmental, chèvre, edam, Saint nectaire, Montcadi, cheddar en tranches, gouda, brie, comté, kilibord, kidiboo, reblochon, emmental râpé en sachet de 1kg.*
Les fromages frais seront conformes aux spécifications de la décision n°B33-76 du GPEM/DA.
Les fromages à pâte pressée (de type emmental, Saint nectaire…) ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croûte crevée, vers….
Pour les fromages à pâte molle (camemberts…), leur teneur en matière grasse devra être de 45% et les fromages livrés devront être de qualité.

Produits laitiers :
Produits attendus : *lait demi écrémé UHT pack de 6 X 1l, crème fraîche UHT pack de 6 X 1l 1l et pot de 5l.*

Le lait doit être refroidi immédiatement après la traite. La DLC des laits stérilisés UHT est au plus de 90 jours. Le lait livré devra avoir une DLC d'au moins 60 jours à la date de livraison.
Provenance d'un atelier communautaire agréé d'après le GEMRCN. Le fournisseur s'engage à respecter toutes les dispositions règlementaires en vigueur. La fabrication et la distribution doivent être soumises aux règles d'hygiène en vigueur.

Yaourt :
Produits attendus : les yaourts, desserts lactés
Fromage blanc en pots individuels (aromatisé, nature, nature sucré avec 20% de matière grasse) et en seau de 5 kg, petit suisse (nature, nature sucré et aromatisé en 60g), yaourt aromatisé tous fruits en pot de 125 grammes, yaourts aux fruits en pot de 125 grammes, yaourt nature et sucré en pot de 125 grammes, mousse au chocolat (noir, au lait), île flottante en pot de 100 grammes, gâteau de riz en pot de 100 grammes.
Pour les desserts lactés, ces produits devront être préparés avec du lait entier, du lait partiellement écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé, sucré ou non. Ils peuvent contenir des matières aromatiques naturelles.
Les yaourts sont préparés à partir de lait de vache fermenté.
Le lait mis en œuvre pour la fabrication ne peut faire l'objet d'une reconstitution. Toutefois, il peut être additionné de lait en poudre écrémé ou non (maximum : 5 grammes de poudre pour 100g de lait).
Les yaourts pourront être sucrés ou non sucrés selon la commande. Les yaourts peuvent contenir uniquement les colorants autorisés et dans des quantités justes nécessaires à l'obtention de la colorisation recherchée.
L'emploi de matières aromatiques naturelles, éventuellement additionnés d'arômes renforcés pour certains fruits est admis.
L'emploi de conservateur est mentionné sur l'étiquetage.
La date limite de consommation ne pourra être en aucun cas inférieure à une durée minimale de 5 jours.

LOT N°7 : Produits laitiers et avicoles issus de l'agriculture biologique

A titre indicatif, la municipalité envisage de faire plusieurs repas 100% bio au cours de l'année scolaire (fréquence minimale : une fois toutes les trois semaines).
Les produits devront répondre aux spécifications de la brochure n°5541-II du GPEM/DA

Les desserts lactés, le lait, les fromages et les œufs devront être stockés en froid positif compris entre 0°C et +5°C jusqu'au moment de la livraison. Ils seront livrés à une température à cœur de + 5°C.
Pour garder ses caractéristiques IQF, le produit ne devra pas subir de variation de température au cours de ses manipulations et de son stockage.
Les produits devront répondre aux spécifications de la brochure

Produits demandés

Beurres : Les beurres, margarines devront être stockés en froid positif, au maximum à + 8°C, jusqu'au moment de la livraison. Ils seront livrés à une température maximum de + 8°C.
Conditionnement en plaquette de 250 grammes, et petites portions de 8 et 10 grammes.
Chaque conditionnement doit comporter le nom du produit, le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, le poids net, le pourcentage de matières grasses, la mention « salé » selon le cas, et la mention « à consommer de préférence avant …. », l'indication du jour de conditionnement, l'estampille de salubrité.
Le beurre aura une teneur en matière grasse laitière égale ou supérieure à 82% (80% s'il s'agit de beurre salé) et inférieure à 90% et une teneur maximale en matière sèche non grasses laitières de 2%.
Les produits doivent être conditionnés en portions individuelles hermétiquement closes et à l'abri de pollution de toute nature. A température ordinaire, sa surface ne doit pas être huileuse.
L'odeur et la saveur du produit doivent être franches, agréables, ce qui implique l'absence de défaut. La couleur doit être uniforme. Le beurre sera issu d'un lait de vache fraîchement collecté.
Le beurre est fabriqué à partir de crème et de lait ayant subi un traitement au moins équivalent à la pasteurisation.
Les beurres sont livrés avec une DLC d'au moins 60 jours, à la date de livraison. La fréquence des livraisons sera hebdomadaire.

Œufs :
Produits attendus : *œufs en carton de quatre-vingt-dix (pour œuf dur), œufs liquides en bidon de 1 litre pour les omelettes,*
Les produits devront être conformes à la règlementation en vigueur, il pourra être demandé au fournisseur de produire des documents de contrôle et de traçabilité.
Le fournisseur doit préciser sur le carton : la dénomination de vente, la date de ponte, la DLC, les conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, l'indication du lot de fabrication.
La date limite de consommation est de 28 jours par rapport à la date de fabrication.

Fromages :
Produits attendus : *camembert, fromage conçu à partir de lait de vache pasteurisé (vache qui rit, kiri, et p'tits louis, babybel ou équivalents), fromage ail et fines herbes (boursin ou équivalent),Saint Paulin, emmental, chèvre, edam, Saint nectaire, Montcadi, cheddar en tranches, gouda, brie, comté, kilibord, kidiboo, reblochon, emmental râpé en sachet de 1kg.*
Les fromages frais seront conformes aux spécifications de la décision n°B33-76 du GPEM/DA.
Les fromages à pâte pressée (de type emmental, Saint nectaire…) ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croûte crevée, vers….
Pour les fromages à pâte molle (camemberts…), leur teneur en matière grasse devra être de 45% et les fromages livrés devront être de qualité.

Produits laitiers :

Produits attendus : *lait demi écrémé UHT pack de 6 X 1l, crème fraîche UHT pack de 6 X 1l 1l et pot de 5l.*
Le lait doit être refroidi immédiatement après la traite. La DLC des laits stérilisés UHT est au plus de 90 jours. Le lait livré devra avoir une DLC d'au moins 60 jours à la date de livraison.
Provenance d'un atelier communautaire agréé d'après le GEMRCN. Le fournisseur s'engage à respecter toutes les dispositions règlementaires en vigueur. La fabrication et la distribution doivent être soumises aux règles d'hygiène en vigueur.

Yaourt :
Produits attendus : les yaourts, desserts lactés
Fromage blanc en pots individuels (aromatisé, nature, nature sucré avec 20% de matière grasse) et en seau de 5 kg, petit suisse (nature, nature sucré et aromatisé en 60g), yaourt aromatisé tous fruits en pot de 125 grammes, yaourts aux fruits en pot de 125 grammes, yaourt nature et sucré en pot de 125 grammes, mousse au chocolat (noir, au lait), île flottante en pot de 100 grammes, gâteau de riz en pot de 100 grammes.
Pour les desserts lactés, ces produits devront être préparés avec du lait entier, du lait partiellement écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé, sucré ou non. Ils peuvent contenir des matières aromatiques naturelles.
Les yaourts sont préparés à partir de lait de vache fermenté.
Le lait mis en œuvre pour la fabrication ne peut faire l'objet d'une reconstitution. Toutefois, il peut être additionné de lait en poudre écrémé ou non (maximum : 5 grammes de poudre pour 100g de lait).
Les yaourts pourront être sucrés ou non sucrés selon la commande. Les yaourts peuvent contenir uniquement les colorants autorisés et dans des quantités justes nécessaires à l'obtention de la colorisation recherchée.
L'emploi de matières aromatiques naturelles, éventuellement additionnés d'arômes renforcés pour certains fruits est admis.
L'emploi de conservateur est mentionné sur l'étiquetage.
La date limite de consommation ne pourra être en aucun cas inférieure à une durée minimale de 5 jours.

LOT N°8 : Pain frais

Produits demandés :
Baguettes de 200g, pains de 3 livres, pains de 2 livres, petits pains entre 50 et 60g.

Le candidat devra certifier par écrit que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelques formes que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (OGM).
Le produit doit répondre à la décision A 7-77 du GPEM / DA et à toutes autres nouvelles décisions parues.
Les véhicules destinés au transport du pain doivent être clos et aménagés de manière à assurer sa protection contre la souillure.
Les conditions de manutention et d'entreposage du pain doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé. En particulier, toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers.
L'entreposage du pain à même le sol, même emballé, est strictement interdit.
Les livraisons doivent être quotidiennes, du lundi au vendredi.
D'éventuels dépannages pour des quantités de repas imprévisibles sont à prévoir. Dans ce cas, le fournisseur s'engage à livrer sur le restaurant scolaire indiqué le plus rapidement possible.

LOT N°9 : Pains frais issus de l'agriculture biologique

A titre indicatif, la municipalité envisage de faire plusieurs repas 100% bio au cours de l'année scolaire (fréquence maximale : une fois toutes les trois semaines).

Produits demandés :
Baguettes de 200g, pains de 300, pains de 3 livres, pains de deux livres, petits pains entre 50 et 60g

Le candidat devra certifier par écrit que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelques formes que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (OGM).
Le produit doit répondre à la décision A 7-77 du GPEM / DA et à toutes autres nouvelles décisions parues.
Les véhicules destinés au transport du pain doivent être clos et aménagés de manière à assurer sa protection contre la souillure.
Les conditions de manutention et d'entreposage du pain doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé. En particulier, toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers.
L'entreposage du pain à même le sol, même emballé, est strictement interdit.
Les livraisons doivent être quotidiennes, du lundi au vendredi.
D'éventuels dépannages pour des quantités de repas imprévisibles sont à prévoir. Dans ce cas, le fournisseur s'engage à livrer sur le restaurant scolaire indiqué le plus rapidement possible.

LOT N°10 : Epicerie

Tous les produits doivent être conformes à la règlementation en vigueur. La liste des produits les plus utilisés est la suivante :

Conserves de légumes :
- ratatouille en boîte de 5/1
- petits pois ou petits pois carottes en boîte de 5/1
- haricots verts, haricots beurre, flageolets, mélange haricot/haricot beurre coupé
- asperge
- champignons de Paris en boite de 5/1
- cornichons en pot de 1 kg
- concentré de tomates en 4/4
- concassé de tomates en 5/1
- couronnement fines herbes
- maïs

Conserves de poissons ou viandes :
Les conserves de poisson devront correspondre aux prescriptions légales en vigueur, notamment au décret du 10 février 1955 concernant la commercialisation des conserves, et aux spécificités des arrêtés déterminant les espèces de poissons et animaux marins dont la mise en conserve est autorisée.
Elles devront porter conformément aux décisions du GPEM/DA le marquage clair de la date de fabrication.
- quenelles de veau en pot de 5/1
- sardine à l'huile végétale en 3/1
- thon
- fumet de poisson
- maquereau

Confitures et compotes :
Elles devront porter conformément aux décisions du GPEM/DA le marquage clair de la date de fabrication.
- confitures (fraise, abricot, groseille, mûre…) en barquette de 20 grammes
- pots de confitures (fraise, abricot, groseille, mûre…) en conditionnement 4/4
- compotes (pêche/poire/banane/pomme/fraise ou mixte) en carton de 120X100g ou en boîte de 5/1

Fruits au sirop :
- poires au sirop en boîtes de 5/1
- pamplemousse au sirop 5/1
- cubes de pêche en boîte 5/1
- pâte à tartiner en barquette individuelle de 20 grammes

Graines, céréales et farineux :
- pâtes : devront être proposés des spaghettis, des coquillettes, des pépinettes, des farfalles, des pennes, des tagliatelles, des cannellonis
- le riz : ce dernier sera long, basmati mais aussi rond afin de faire des préparations telles que le riz au lait. Ces derniers devront être en sachet de 5 kg.
- lentilles
- semoule : la semoule devra être une semoule de blé dur de qualité supérieure. Cette semoule sera une semoule utilisée pour les couscous, les grains seront de taille moyenne. Le conditionnement se fera en sachet de 1 kg.
- le blé : son conditionnement se fera en sac de 5 kg
- sucre en poudre en conditionnement de 1kg et du sucre en poudre en sachet individuel de 5 ou 10g. Le sucre à livrer doit appartenir à la catégorie suivante : « sucre raffiné » ou « sucre blanc raffiné »
- sucre en pierre (1kg)

- alphabet en sac de 5kg/kg.
- vermicelle en sac de 5kg/kg
- farine en sachet de 1kg

Assaisonnements et condiments :
- sel alimentaire (fin en conditionnement de 1kg), gros sel (idem)
- poivre
- huiles d'olive (1l), huiles de tournesol en conditionnement de 5l, huile spéciale friture en conditionnement de 5l
- vinaigres en bouteille de 1l
- sauces (champignon, hollandaise, crustacé, poivre vert)
- muscade en poudre
- thym en poudre
- moutarde en pot de 5l
- mayonnaise en pot de 5l
- fond brun (de veau ou de bœuf)

Biscuits et préparation :
- gâteaux pour accompagner entremets (cigarette, petit beurre, galette…)
- nougat en sachet de 10 ou 20 grammes
- barres de chocolat
- extrait de vanille
- poudre entremets (flans pâtissiers, mousse au chocolat…)
- poudre Maïzena ou équivalent
- chocolat liquide
- crème anglaise
- crème caramel (paquet)
- café moulu 50/50 en sachet de 1kg.
- filtres

Ce sont sur ces produits que la collectivité jugera de façon prioritaire la qualité de l'offre des candidats. D'autres produits sont joints au bordereau des prix unitaires et devront faire également l'objet d'un chiffrage.

LOT N°11 : Epicerie issue de l'agriculture biologique

A titre indicatif, la municipalité envisage de faire plusieurs repas 100% bio au cours de l'année scolaire (fréquence minimale : une fois toutes les trois semaines).

Tous les produits doivent être conformes à la règlementation en vigueur. La liste des produits les plus utilisés est la suivante :

Conserves de légumes :
- ratatouille en boîte de 5/1
- petits pois ou petits pois carottes en boîte de 5/1
- haricots verts, haricots beurre, flageolets, mélange haricot/haricot beurre coupé
- asperge
- champignons de Paris en boite de 5/1
- cornichons en pot de 1 kg
- concentré de tomates en 4/4
- concassé de tomates en 5/1
- couronnement fines herbes
- maïs

Conserves de poissons ou viandes :
Les conserves de poisson devront correspondre aux prescriptions légales en vigueur, notamment au décret du 10 février 1955 concernant la commercialisation des conserves, et aux spécificités des arrêtés déterminant les espèces de poissons et animaux marins dont la mise en conserve est autorisée.
Elles devront porter conformément aux décisions du GPEM/DA le marquage clair de la date de fabrication.
- quenelles de veau en pot de 5/1
- sardine à l'huile végétale en 3/1
- thon
- fumet de poisson
- maquereau

Confitures et compotes :
Elles devront porter conformément aux décisions du GPEM/DA le marquage clair de la date de fabrication.
- confitures (fraise, abricot, groseille, mûre…) en barquette de 20 grammes
- pots de confitures (fraise, abricot, groseille, mûre…) en conditionnement 4/4
- compotes (pêche/poire/banane/pomme/fraise ou mixte) en carton de 120X100g ou en boîte de 5/1

Fruits au sirop :
- poires au sirop en boîtes de 5/1
- pamplemousse au sirop 5/1
- cubes de pêche en boîte 5/1
- pâte à tartiner en barquette individuelle de 20 grammes

Graines, céréales et farineux :
- pâtes : devront être proposés des spaghettis, des coquillettes, des pépinettes, des farfalles, des pennes, des tagliatelles, des cannellonis
- le riz : ce dernier sera long, basmati mais aussi rond afin de faire des préparations telles que le riz au lait. Ces derniers devront être en sachet de 5 kg.
- lentilles
- semoule : la semoule devra être une semoule de blé dur de qualité supérieure. Cette semoule sera une semoule utilisée pour les couscous, les grains seront de taille moyenne. Le conditionnement se fera en sachet de 5 kg.
- le blé : son conditionnement se fera en sac de 5 kg

- sucre en poudre en conditionnement de 1kg et du sucre en poudre en sachet individuel de 5 ou 10g. Le sucre à livrer doit appartenir à la catégorie suivante : « sucre raffiné » ou « sucre blanc raffiné »
- sucre en pierre (1kg)
- alphabet en sac de 5kg/kg.
- vermicelle en sac de 5kg/kg
- farine en sachet de 1kg

Assaisonnements et condiments :
- sel alimentaire (fin en conditionnement de 1kg), gros sel (idem)
- poivre
- huiles d'olive (1l), huiles de tournesol en conditionnement de 5l, huile spéciale friture en conditionnement de 5l
- vinaigres en bouteille de 1l
- sauces (champignon, hollandaise, crustacé, poivre vert)
- muscade en poudre
- thym en poudre
- moutarde en pot de 5l
- mayonnaise en pot de 5l
- fond brun (de veau ou de bœuf)

Biscuits et préparation :
- gâteaux pour accompagner entremets (cigarette, petit beurre, galette…)
- nougat en sachet de 10 ou 20 grammes
- barres de chocolat
- extrait de vanille
- poudre entremets (flans pâtissiers, mousse au chocolat…)
- poudre Maïzena ou équivalent
- chocolat liquide
- crème anglaise
- crème caramel (paquet)
- préparation en poudre pour les entremets, les desserts et les mousses
- café moulu 50/50 en sachet de 1kg.
- filtres

Ce sont sur ces produits que la collectivité jugera de façon prioritaire la qualité de l'offre des candidats. D'autres produits sont joints au bordereau des prix unitaires et devront faire également l'objet d'un chiffrage.

LOT N°12 : Produits carnés surgelés ou congelés

Produits attendus :
Steak haché pur bœuf 15% de matière grasse, bœuf haché 15 % MG, paupiettes de veau, sautés de veau, brochette de dinde (nature), cordons bleus, noix de joue de porc confite, cervelas obernois, escalopes de dinde, cuisses de poulets, boulettes de bœuf, pilons de poulet, lardons (1kg), allumettes (1kg),

1) Dispositions générales

La réglementation (arrêté ministériel du 26 juin 1974 sur la congélation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés et le décret du 7 décembre 1984 sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires) concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (« viande et charcuterie »).

Les fournitures devront, lors de la livraison, être accompagnées de tout élément permettant d'en assurer la traçabilité, conformément à la législation en vigueur. Les viandes, quelle que soit l'espèce, doivent provenir d'abattoirs agréés CEE ou ISO 9002.

L'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :
- Le nom du produit et sa présentation (ex : filet)
- L'indication de provenance française ou étrangère
- Le pays de découpe et le numéro d'agrément C.E.E. au I.S.O. 9002 de l'atelier de découpe
- Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente
- Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation dans l'établissement
- Le numéro de lot
- La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale (en vertu de l'arrêté du 22 août 1979)
- Le poids net total

2) Qualité du produit

Les viandes, quelle que soit l'espèce, doivent provenir d'abattoirs agréés CEE ou ISO 9002.
Ainsi, les découpes et préparations proviendront exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle. Sur les étiquettes apparaîtra : le pays d'origine, d'élevage et d'abattage ainsi que la date de congélation.
Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par l'arrêté du 29 février 1996.
Une fiche technique de chaque produit retenu lors du marché devra être obligatoirement fournie et seul ce produit devra être utilisé pour la durée du marché.

a) Viande de bœuf surgelée
- Garantie fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)
- Steak haché - 15% matière grasse
- Sauté de bœuf pour bœuf bourguignon et pot au feu
- Gîte, macreuse gélatineuse, paleron… sauf tous les morceaux de pièçage

Parage : taux de graisse visuel inférieur à 15%.
Poids unitaire : 120 gr. Conditionnement par 1 kg sous vide.
La viande de bœuf sera sans ajout de sel (appellation 100% bœuf).

Pour les steaks hachés et viandes de bœuf hachées :

- Portions individuelles de 100 g pour les steaks hachés
- Pour la viande hachée, viande de bœuf conditionnée en unité de 1 kg

La fourniture est exclusivement composée de viande de gros bovins, préparée, conditionnée, emballée, surgelée dans les conditions fixées par la réglementation. Viande 100 % bœuf (sans sel ajouté). En aucun cas le pourcentage de déchets (nerfs, tendons…) ne pourra dépasser 10%.

Les produits surgelés boucherie devront provenir de carcasses de bovins adultes, d'un poids minimum de 280 kg. Les steaks hachés surgelés destinés à la fourniture devront être préparés, conditionnés et livrés :
- Conformément aux dispositions du Décret 99-260 du 2.04.1999 relatif à la consommation des viandes hachées et préparations de viandes.
- Préparés avec des viandes de bœuf convenablement parées et sans assaisonnement ni additif.
- Conditionnés dans des emballages appropriée et conforme à la réglementation relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Le taux de matières grasses sera de **15% maximum**.

2) Viande de veau surgelée
- Animaux âgés de moins de 8 mois.
- Fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)

3) Viande de porc surgelée
Ces dernières devront être conformes à la législation en vigueur.

4) Viande de volaille surgelée
Surgelé I.Q.F. Surgelé individuellement.
Les produits congelés de dinde devront provenir de volailles classe A.
Ces denrées seront congelées à sec et ne devront pas présenter de signe de déshydratation intense (brûlure à froid).
Les volailles devront provenir d'un abattoir communautaire agréé.
Ce produit est issu de filières d'approvisionnement qui limitent l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif.
Tous ces produits devront comporter l'étiquetage leur correspondant.

LOT N°13 : Produits de la mer surgelés

Produits demandés : Poissons panés, colin alaska pané précuit (120G), hoki pané précuit (120G), poissons divers, cabillaud (dos et filet), colin alaska sans arête en cube de 25g, colin alaska dos 125g, merlu (filet, pavé), calamars à la romaine, paupiettes de saumon, perche (filet), saumon (filet, pavé), crustacés, anneaux d'encornets, saumonette, brandade de morrue, nuggets de poisson, beignets de poisson
Frais : saumon fumé, miettes de surimi.

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (« Poisson congelé ou surgelé »).

Les poissons et filets de poissons destinés à la congélation ou à la surgélation doivent présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui qui est normalement exigé pour l'expédition en frais.

Découpes, filets et portions de poissons surgelés
Les découpes, filets et portions de poissons surgelés sont :
- natures, crus ou cuits, sans peau (sauf spécification particulière) et sans arête,
- surgelés individuellement pour les calibrés,
- séparables facilement pour les non calibrés.

Tous les produits de la mer ou d'eau douce devront provenir de zone de pêche FAO ou d'élevage identifiés.
Dans le cas de proposition de poissons d'élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l'éleveur. L'alimentation des poissons sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l'utilisation d'hormone de croissance et de farine animale terrestre.
En raison de l'impact sur la texture du poisson, le candidat indiquera le mode de surgélation. Les poissons seront surgelés en mer et ne devront pas subir de double congélation.

Les fiches techniques des poissons indiqueront la présence éventuelle de poly-phosphates notamment pour les filets. Les poly phosphates (E450 – E451) seront autorisés uniquement dans les filets. La présence d'additifs devra être clairement indiquée dans la liste des ingrédients.
Les portions filets I.Q.F. seront de forme naturelle, sans arêtes ou pauvres en arêtes (à préciser dans l'offre) avec une chair de poisson respectée et parfaitement calibrée.

Les produits préparés à base de poisson (paupiette, poisson avec nappage…) seront de qualité sans arêtes. Le pourcentage minimum de poisson sur la totalité des ingrédients mise en œuvre sera précisé sur les fiches techniques, ainsi que la valeur nutritionnelle.
L'étiquetage des produits à base de poisson mentionnera notamment l'estampille sanitaire du mareyeur, le nom du fournisseur, le mode d'élevage.
L'information figure dans les fiches techniques ou les documents d'accompagnement de la livraison.

Portions de filets de poissons élaborées surgelés
Les filets, les portions de poissons seront garantis sans arêtes. Les filets de poissons seront compacts. Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson. Ils ne nécessitent qu'une remise en température avant consommation. Les portions de filets panés cuits à cœur et/ou pré frits contiennent au minimum 70 % de poisson et ont un rapport protéines sur lipides supérieur à 2.

Poissons, mollusques et crustacés surgelés
Les poissons, mollusques et crustacés sont issus de filières d'approvisionnement qui limitent l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif.

LOT N°14 : Fruits légumes et aromatique surgelés

<u>Produits demandés :</u>

Ail haché, brocolis carottes rondelles, choux de Bruxelles, choux fleurs, courgettes rondelles, épinards palets branches, échalotes surgelées, galettes de légumes, haricots beurre, haricots verts, julienne de légumes, menthes surgelés, oignons émincés, oseille, persils surgelés, petits pois, petits pois carottes, poêlée de légumes (forestière, campagnarde, bretonne…, poireaux coupés, poivrons, printanière de légumes, ratatouille, salsifis coupés, brunoise de fruits
Pommes de terres et dérivés surgelés : frites, pommes dauphines, pommes duchesses, pommes de terre rondelles, pommes de terres rissolées, pommes de terre noisettes, potatoes, pommes forestines

La provenance du produit devra être clairement indiquée. Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.

Les légumes soumis à la surgélation doivent être frais, sains, entiers, propres, triés, éventuellement être épluchés, lavés. Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception) et peuvent être précuits ou cuits.

Les légumes surgelés doivent être de coloration caractéristique de la variété, exempts de saveurs et odeurs étrangères, matières étrangères animales, végétales (tige, feuille), minérales (terre, sable), dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.

Les caractéristiques propres à chaque légume ou fruit sont définies dans l'arrêté du 27 septembre 1983. Une fiche technique du produit sera jointe.

Pommes de terre dérivés

* Frites surgelées, pommes frites surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 7 et 12 mm (frites bi-température).
* Pommes de terre entières obtenues à partir de tubercules entiers de calibre inférieur à 35mm : pommes parisiennes ou pommes sautées entières surgelées.
* Pommes de terre en rondelles d'une épaisseur de 4 mm minimum à 10 mm maximum : pommes sautées en rondelles surgelées.

La proportion de matière grasse végétale du bain de friture et sa composition doivent figurer dans la liste des ingrédients.
Ces produits de type « frites » devront pouvoir être conservés à une température comprise entre 0°C et 3° C pendant 24 h.

LOT N°15 : Préparations alimentaires élaborées surgelées

Produits demandés

Cheeseburger (125g), cordon bleu précuit, croissant prêt à cuire, escalope viennoise, friand de 80 grammes (fromage et viande), lasagnes bolognaises, pizzas, quiches traditionnelles, crêpes aux fromages, flammekueche, gratin de courgettes, pommes de terres farcie, nuggets de poulets, hachis parmentier, tomates farcies,

Pour les plats préparés : la fiche technique avec analyse nutritionnelle obligatoire devra accompagner l'offre.
Ces derniers devront être conformes aux normes en vigueur.

Précisions sur certains produits :

Lasagnes à la bolognaise (minimum 27 % de la garniture « sauce bolognaise »)
Hachis Parmentier (minimum 18 % de viande)

LOT N°16 : Glaces, pâtisseries surgelées et ovo produits surgelées

<u>Produits demandés</u>

Cônes (chocolat, vanille, fraise, pistache, praliné, café), esquimaux, bâtonnets (chocolat, vanille fraise, pistache, praliné, café, pots tous parfums, barres glacées, buches glacées en portion individuelle, glaces à l'eau, beignet tous parfums (chocolat, framboise, pomme…), donuts tous parfums (chocolat, framboise, pomme…), éclair tous parfums (chocolat, café, vanille, flans épais prédécoupés (18 parts), tartes aux pommes prédécoupées (8-10 parts), grillés aux pommes, paris-brest, gâteaux basques, gaufres, choux à la crème, galettes des rois,

Ces produits devront correspondre aux normes en vigueur en matière de restauration collective.
Une fiche technique du produit devra être jointe.
Les fiches techniques des crèmes glacées, glaces et sorbets comprendront la liste des ingrédients, l'analyse nutritionnelle et le taux de foisonnement.

LOT N°17 : Boissons et vins

Ce lot comprend les vins à des fins culinaires, des jus de fruits, des sodas (pour des repas 100% américains), des bières.

Produits attendus
Jus de fruits, coca, vin blanc, vin rouge pour la nourriture, sirops (citron, fraise, grenadine…)

Les vins seront conformes à la spécification technique n°G1.77 du GPEM/DA. Ils seront livrés en bouteille de 75 cl.
Les bouteilles en verre et les casiers ne seront pas consignés.

Les jus de fruits pourront être en brique de 1l ou en bocal en verre. Il doit être fait à base de jus concentré en fruits à 50% minimum.
Des jus pulpés 100% fruits seront également demandés.
Les dates de fabrication et de DLUO doivent être inscrites sur chaque bouteille.